

Capítulo

1 Propósito y Definiciones

Partes

- 1-1 TÍTULO, INTENCIÓN, ALCANCE
- 1-2 DEFINICIONES

1-1	TÍTULO, INTENCIÓN, ALCANCE
<i>Subpartes</i>	
1-101	Título
1-102	Intención
1-103	Alcance

Título **1-101.10** **Código de Alimento.**

Estas disposiciones se conocerán como el Código de Alimento y de ahora en adelante se hará referencia al mismo como “este Código”

Intención **1-102.10** **Seguridad en Alimentos, Prevención de Enfermedades y Presentación Honesta.**

El propósito de este Código es salvaguardar la salud pública y ofrecer a los CONSUMIDORES ALIMENTOS seguros, SIN ADULTERAR y honestamente presentados.

Alcance **1-103-10** **Exposición.**

Este Código establece definiciones; fija estándares para la administración y el personal, las operaciones de ALIMENTO y los EQUIPOS y las facilidades; y provee revisión de planos para los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTO, expedición de PERMISOS, inspección, RESTRICCIONES A LOS EMPLEADOS y suspensión de PERMISOS.

1-2 DEFINICIONES

Subparte

1-201

Aplicación y Definición de Términos

Aplicación y Definición de Términos

1-201.10

Exposición de Aplicación y Listado de Términos.

(A) Las siguientes definiciones aplican a la interpretación y aplicación de este Código.

(B) Términos definidos.

(1) **“Ablandar”** significa el proceso de moderar la temperatura de un ALIMENTO para permitir que éste gradualmente aumente de una temperatura de -10°F (-23°C) a 25°F (-4°C) para luego freírse en grasa profunda de manera que facilite la penetración de calor en forma pareja durante la cocción de un bloque de ALIMENTO previamente congelado, como por ejemplo, espinaca

(2) **Aditivo.**

(a) **“Aditivo de alimento”** el significado está establecido en el Acta Federal de Alimento, Drogas y Cosméticos § 201 (s) y 21 CFR 170.

(b) **“Aditivo colorante”** el significado está establecido en el Acta Federal de Alimento, Drogas y Cosméticos § 201 (t) y 21 CFR 170.

(3) **“Adulterado”** el significado está establecido en el Acta Federal de Alimento, Drogas y Cosméticos § 402.

(4) **“Aguas de alcantarillado”** significa desperdicio líquido que contiene material vegetal o animal en suspensión o solución y pudiera incluir líquidos que contengan químicos en solución.

(5) **“Agua embotellada para beber”** significa agua que es SELLADA en botellas u otros envases y ofrecida para su venta y consumo humano, incluyendo agua mineral embotellada.

(6) **“Agua para Beber”.**

(a) **“Agua para Beber”** significa agua que reúne las Regulaciones del 40 CFR, Parte 141 - Regulaciones Nacionales Primarias del Agua para Beber.

(b) **“Agua para Beber”** es conocida tradicionalmente como “agua potable”.

(c) **“Agua para Beber”** incluye el término “agua”, excepto cuando el término usado significa que el agua no es potable, tales como “agua para caldera”, “agua para limpiar piso”, “agua de lluvia”, “aguas usadas” y “agua no potable”.

(7) **“Agua, Sistema público de”** tiene el significado establecido en el 40 CFR Parte 141 de los Reglamentos Nacionales Primarios de AGUA PARA BEBER o POTABLE.

(8) **“Alimento”** significa cualquier sustancia comestible, cruda, cocida o elaborada, hielo, BEBIDA, goma de mascar o ingrediente que se usa o piensa usarse para su venta total o parcial para el consumo humano.

(9) **Alimento Listo para Comer.**

(a) **“Alimento listo para comer”** significa ALIMENTO que:

(i) Está en una forma que es comestible, sin preparación adicional para lograr la seguridad del ALIMENTO, según se especifica en ¶ 3-401.11(A)-(C) o § 3-401.12 ó 3-402.11; o

(ii) Es un ALIMENTO de origen animal crudo o parcialmente cocido y el consumidor es advertido como se especifica en los subpárrafos 3-401.11(D)(1) y (2); o

(iii) Es preparado en conformidad con una variación autorizada como se especifica en los subpárrafos 401.11(D)(1) y (3); y

(iv) Puede recibir preparación adicional para propósitos del paladar o estético, epicúreo, gastronómico, o culinario.

(b) **“Alimento listo para comer”** incluye:

(i) ALIMENTO de origen animal crudo que es cocinado como se especifica en §3-401.11 ó 3-401.12 o congelado según se especifica en §3-402.11;

(ii) Frutas y vegetales crudos que son lavados como se especifica en §3-302.15;

(iii) Frutas y vegetales que son cocinados para mantenimiento en caliente, como se especifica en §3-401.13;

(iv) Todo ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO que es cocinado a la temperatura y tiempo requerido para el alimento específico bajo subparte 3-401 y enfriado según se especifica en §3-501.14;

(v) ALIMENTO de planta para el cual no se requiere lavado, cocinado u otro proceso adicional para la seguridad del ALIMENTO y del cual se han removido la cáscara, corteza, vaina o concha, si estas están presentes en forma natural;

(vi) Substancias derivadas de plantas tal como especias, condimentos y azúcar;

(vii) Producto de panadería tales como pan, bizcochos, pasteles, rellenos o glaseados de azúcar para los cuales cocción adicional no es requerida para la seguridad del ALIMENTO;

(viii) Los siguientes productos que son producidos en conformidad con las guías de USDA y que han recibido un tratamiento letal para patógenos: salchichas secas fermentadas, tales como salami o pepperoni seco; productos de CARNE y AVE curados con sal, como jamón “prosciutto” jamón rústico curado y jamón Parma y productos de CARNE y AVE secos, tales como paletillas de res o tasajo; y

(ix) ALIMENTOS manufacturados de acuerdo al 21 CFR Parte 113, Alimentos Bajos en Acidez Termalmente Procesados Empacados en Envases Herméticamente Sellados.

(10) **Alimento Potencialmente Peligroso.**

(a) **“Alimento potencialmente peligroso”** significa un ALIMENTO que es natural o sintético y que requiere control de temperatura porque está en una forma capaz de tolerar o permitir:

(i) El crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos o que producen toxinas;

(ii) El crecimiento y producción de la toxina del Clostridium botulinum; o

(iii) El crecimiento de Salmonella enteritidis en huevos crudos en su cascarón.

(b) **“Alimento potencialmente peligroso”** incluye un ALIMENTO de origen animal que está crudo o tratado con calor; un ALIMENTO de origen vegetal que está tratado con calor o consiste de germinado de semillas crudas; melones cortados; y mezclas de ajo en aceite que no están modificados en una forma que resulte en mezclas que no toleren el crecimiento de microorganismos como especificado en el Subpárrafo (a) de esta definición.

(c) **“Alimento Potencialmente Peligroso” no incluye:**

(i) Un HUEVO duro hervido, secado al aire, con cascarón intacto, o un HUEVO en cascarón que no es hervido duro pero ha sido tratado para destruir toda *Salmonellae* viable;

(ii) Un ALIMENTO con un valor a_w de 0.85 o menos;

(iii) Un ALIMENTO con un nivel de pH de 4.6 o por debajo, medido a una temperatura de 75° (24°C);

(iv) Un ALIMENTO en un ENVASE HERMETICAMENTE SELLADO que está comercialmente procesado para alcanzar y mantener esterilidad comercial bajo condiciones de almacenamiento y distribución no refrigerado; y

(v) Un ALIMENTO en que la evidencia de laboratorio demuestra que el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos y toxigénicos o el crecimiento de *S. Enteritidis* en HUEVOS o *C. botulinum* no puede ocurrir, tal como un ALIMENTO que tiene una a_w y un pH que están sobre los niveles especificados bajo los Subpárrafos (c)(ii) y (iii) de esta definición y que pueda contener un preservativo, otra barrera al crecimiento de microorganismos o una combinación de barreras que inhiban el crecimiento de microorganismos; o

(vi) Un ALIMENTO que no permite el crecimiento de microorganismos como se especifica bajo Subpárrafo (a) de esta definición aunque el ALIMENTO pudiera contener un microorganismo infeccioso o que produce toxina, contaminante químico o físico a un nivel suficiente para causar enfermedad.

(11) “**Animal de servicio**” significa un animal adiestrado, tal como perro guía o perro de señales para ayudar a las personas con incapacidad.

(12) **Animal de caza.**

(a) “**Animal de caza**” significa un animal y sus productos que son ALIMENTO que no está clasificado como ganado vacuno, oveja, cerdo, cabro, caballo, mula u otro equino según se especifica en el 9 CFR Sub-capítulo A - Inspección Mandatoria de Carne, Parte 301, como Aves según el 9 CFR Sub-capítulo C- Inspección Mandatoria de Productos de Aves, Parte 381 o como PESCADO según definido en el Subpárrafo 1-201.10 (B) (31).

(b) “**Animal de caza**” incluye mamíferos tales como el reno, alce, venado, antílope, búfalo de agua, bisonte, conejo, ardilla, zorra mochilera, mapache, coipú o rata almizclada y reptiles no acuáticos, como las serpientes de tierra.

- (c) **“Animal de caza”** no incluye “aves corredoras” (“ratites”) tales como avestruz, emeu y handú.
- (13) **“Aprobado”** significa aceptable a la AUTORIDAD REGULADORA basado en una determinación conforme a los principios, prácticas y estándares generalmente reconocidos, los cuales protegen la salud pública.
- (14) **“Área de almacenaje seco”** significa un salón o área designada para el almacenamiento de ALIMENTOS EMPACADOS o ALIMENTOS envasados en grandes cantidades, que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS y mercancía seca, como artículos de UN SOLO SERVICIO.
- (15) **Artículos de Cuidado Personal.**
- (a) **“Artículos de cuidado personal”** significa artículos o sustancias que puedan ser venenosas, tóxicas o una fuente de contaminación y son usadas para mantener o mejorar la salud, higiene y apariencia de una PERSONA.
- (b) **“Artículos de cuidado personal”** incluye artículos tales como medicinas, artículos de primera ayuda, cosméticos y otros artículos de tocador tales como pasta de dientes y lavados bucales.
- (16) **“Artículos de mesa”** significa UTENSILIOS llanos y hondos para comer, beber y servir para uso en la mesa, tales como tenedores, cuchillos y cucharas; tazones, fuentes, tazas, platos de servicio, vasos, vajillas y agitadores.
- (17) **“Autoridad reguladora”** significa la entidad o representante autorizado que hace cumplir la ley en el ámbito local, estatal o federal con jurisdicción sobre el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO.
- (18) **Ave.**
- (a) **“Ave”** significa:
- (i)-Cualquier ave domesticada (pollos, pavos, patos, gansos o guineas), ya sea viva o muerta, según definido en el 9 CFR 381 - Regulaciones de Inspección de Productos de Ave; y
- (ii)-Cualquier ave de agua, ave de caza, como un faisán, perdiz, codorniz, urogallo, guineas, o palomas o pichón, ya sea viva o muerta, según se define en el 9 CFR 362 - Reglamento de Inspección Voluntaria de Aves; y
- (c) **“Ave”** no incluyen aves corredoras (ratites).

(19) “**a_w**” significa actividad de agua la cual asegura que el ALIMENTO esté libre de humedad, es el cociente de la presión de vapor de agua de la sustancia, dividida por la presión de vapor de agua pura a la misma temperatura y es expresada por el símbolo a_w.

(20) “**Basura**” significa desperdicio sólido no llevado por agua a través del sistema de ALCANTARILLADO SANITARIO.

(21) “**Bebida**” significa un líquido para beber, incluyendo agua.

(22) **Brote de enfermedad transmitida por alimento** significa la ocurrencia de dos o más casos de una enfermedad similar como resultado de la ingestión de un alimento común.

(23) “**Carne**” significa el músculo de animales usado como ALIMENTO, incluyendo la carne limpia y preparada de ganado vacuno, cerdo, oveja o cabro y otros animales comestibles, *excepto pescado, aves y animales de caza según se especifica en los Subpárrafos 3-201.17 (A)(3) y (4).*

(24) “**Carne intacta de res del músculo completo**” significa músculo completo de res que no es inyectado, mecánicamente ablandado, reconstruido, o marinado, del cual bistec de res pueden ser cortados.

(25) “**CFR**” significa CODIGO DE REGULACIONES FEDERALES. Los números del CFR en este Código se refieren respectivamente al Título, Parte y Número de Sección, como por ejemplo, en el 21 CFR 178.1010, se refiere a Título 21, Parte 178, Sección 1010.

(26) “**Código de Regulaciones Federales**” significa la recopilación de las reglas generales y permanentes publicadas en el Registro Federal por los departamentos ejecutivos y agencias del gobierno federal la cual:

(a) Es publicada anualmente por la Oficina de Imprenta del Gobierno de los Estados Unidos; y

(b) Contiene las reglas de la FDA en el 21 CFR, las reglas del Departamento de Agricultura de Estados Unidos en el 7 CFR y el 9 CFR, las reglas de EPA en el 40 CFR y las reglas de Pesca y Vida Silvestre en el 50 CFR.

(27) “**Confirmación de brote de enfermedad**” significa un BROTE DE ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTO en el cual el análisis de laboratorio, de muestras apropiadas, identifica al organismo causante y el análisis epidemiológico implica al ALIMENTO como la fuente de la enfermedad.

(28) “**Consumidor**” significa una persona quien es miembro del público, adquiere el ALIMENTO, no se desempeña como operador de un

ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO o PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTO y no ofrece el ALIMENTO para revenderlo.

(29) “**Corte Primario**” significa un corte mayor básico de una parte del armazón del animal y CARNE que se ha separado, tales como masa redonda o punta de cadera de res, lomo de cerdo, costado de cordero o pecho de ternera.

(30) “**Declaración**” significa una información escrita que claramente identifica los ALIMENTOS derivados de animales que son o pueden ser ordenados crudos, parcialmente cocidos o sin procesarse de otra forma para eliminarle completamente los patógenos, o artículos que contienen un ingrediente que es crudo, parcialmente cocido o sin procesarse de otra forma para eliminarle los patógenos.

(31) **De fácil limpieza.**

(a) “**De fácil limpieza**” significa una característica de una superficie que:

(i) Permite la remoción efectiva del sucio por métodos normales de limpieza;

(ii) Depende del material, diseño, construcción e instalación de la superficie; y

(iii) Varía con la posibilidad del rol que juega la superficie en introducir al ALIMENTO agentes patógenos, toxinas u otros contaminantes, basado en la instalación, propósito y usos APROBADOS para tal superficie.

(b) “**De fácil limpieza**” incluye una aplicación de los criterios que califican a la superficie como de FACIL LIMPIEZA, según especificado en el Subpárrafo (a) de esta definición, para diferentes situaciones en que se requieren varios grados de limpieza, tales como:

(i) Qué apropiado es el uso del acero inoxidable en una superficie utilizada en la preparación de ALIMENTOS contrario al uso del acero inoxidable en pisos o mesas usados para comer por el CONSUMIDOR; o

(ii) La necesidad de un grado de limpieza diferente para los utensilios y accesorios en la cocina contrario a los accesorios decorativos en el área de comedor para CONSUMIDORES.

(32) “**Desinfección**” significa la aplicación de calor acumulativo o sustancias químicas en SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS limpias que, cuando su eficacia es evaluada, es suficiente para producir una reducción de 5 logs., que es igual a un 99.999% de reducción de microorganismos causantes de enfermedades de importancia a la salud pública.

- (33) **“Dueño del permiso”** significa la entidad que:
- (a) Es legalmente responsable de la operación del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO tal como el dueño, representante del dueño u otra persona; y
 - (b) Posee un PERMISO válido para operar el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO.
- (34) **Empacado o empaque.**
- (a) **“Empacado o empaque”** significa embotellado, enlatado, en cajas de cartón, asegurado en bolsa, o envuelto sin riesgo de daños, ya sea EMPACADO en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO o en una PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTO.
 - (b) **“Empacado o empaque ”** *no incluye una envoltura, una caja u otro medio de empaque no durable usado para envasar y llevar el ALIMENTO con el propósito de facilitar la protección de éste mientras el CONSUMIDOR recibe el servicio y el ALIMENTO.*
- (35) **“Empleado”** significa el POSEEDOR DEL PERMISO, ENCARGADO, PERSONA a quien se le han encomendado tareas de supervisión o administración, PERSONA en la nómina, miembro de la familia, voluntario, PERSONA que realiza trabajo en acuerdo contractual o cualquier otra PERSONA que trabaje en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO.
- (36) **“Empleado de alimento”** significa un individuo que trabaja con ALIMENTO sin EMPACAR, EQUIPO O UTENSILIOS DE ALIMENTO o SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTO.
- (37) **“Envase herméticamente sellado”** significa un envase que está diseñado con la intención de asegurar que no entren microorganismos al mismo y en el caso de ALIMENTO bajo en acidez y enlatado, mantener la esterilidad comercial de su contenido después de ser procesado.
- (38) **“Envoltura”** significa un envase tubular para productos de salchicha, longaniza, etc., hecho de material natural o artificial (sintético).
- (39) **“EPA”** significa Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos.
- (40) **Equipo.**

(a) **“Equipo”** significa un artefacto que es usado en la operación de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO tales como congeladores, moledoras, extractor de grasa, máquinas de hacer hielo, PICADORES, mezcladoras, hornos, refrigeradores “reach-in”, balanzas, fregaderos, rebanadoras, estufas, mesas, ARTEFACTO PARA MEDIR LA TEMPERATURA AMBIENTE, MAQUINA EXPENDEDORA o LAVADORA de EQUIPO y UTENSILIOS.

(b) **“Equipo”** no incluye accesorios usados para transportar o almacenar grandes cantidades de ALIMENTOS EMPACADOS que se reciben del suplidor en un lote de cajas o envolturas, como por ejemplo, carros de mano, palas con gancho para levantar, plataformas con rodillos, escapates, paletas y carros con ruedas.

(41) **“Equipo montable en mesa”** significa EQUIPO que no es portátil y es diseñado para ser montado en una mesa, tablilla o mostrador y no debe ser colocado sobre el piso.

(42) **“Escherichia coli productor de toxina Shiga”** significa cualquier **E. coli** capaz de producir la toxina Shiga (también llamada verocitotoxinas o toxinas “parecida a Shiga”). Esto incluye pero no esta limitado al **E. coli** reportado como serotipo 0157:H7, 0157:NM, y 0157:H-.

(43) **“Establecimiento de alimento”**.

(a) **“Establecimiento de alimento”** significa el lugar de operación para almacenar, preparar, empacar, servir, vender o proveer ALIMENTO para consumo humano:

(i) Como por ejemplo, un restaurante; cafetería rodante o banquetes a domicilio; una operación que provee ALIMENTO directamente al CONSUMIDOR o un vehículo para transportar gente; un mercado, una institución; o banco de ALIMENTO; y

(ii) Que cede directamente a un CONSUMIDOR la posesión del ALIMENTO; o indirectamente a través de un servicio de entrega a domicilio de órdenes de víveres u órdenes para llevar; o servicio de entrega que es provisto por mensajeros.

(b) **“Establecimiento de alimentos”** incluye:

(i) Un elemento de la operación tal como un vehículo de transportación o una facilidad central de preparación que sule a un local de venta o a un comedor temporero a menos que el local de venta o comedor temporero sea PERMITIDO por la AUTORIDAD REGULADORA; y

(ii) Una operación que funciona en un local rodante, estacionario, temporero o permanente, donde el consumo es en o fuera del local; y haya o no un costo por el ALIMENTO.

(c) **“Establecimiento de alimento”** no incluye:

(i) *Un establecimiento que ofrece solamente ALIMENTOS pre-EMPACADOS que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS;*

(ii) *Un puesto de comestibles que solamente ofrece frutas y vegetales frescos enteros:*

(iii) *Una PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTO;*

(iv) *Una cocina en un hogar privado, si solamente preparan ALIMENTO que no es POTENCIALMENTE PELIGROSO para la venta o servicio, como por ejemplo venta de repostería por una organización religiosa o caritativa que está permitida por LEY y si el CONSUMIDOR es informado por un letrero claramente visible en el local de venta o servicio, de que el ALIMENTO es preparado en una cocina que no está sujeta a regulación e inspección por la AUTORIDAD REGULADORA;*

(v) *Un área donde el ALIMENTO que se prepara, según especificado en el Subpárrafo (c) (iv) de esta definición, es vendido u ofrecido para consumo humano;*

(vi) *Una cocina en un hogar privado, como lo es una pequeña familia que sirve de proveedor de cuidado diario; o una operación que prepara y sirve ALIMENTO a los huéspedes, si el dueño vive allí, el número de cuartos disponibles a los huéspedes no excede de seis (6), el desayuno es la única comida ofrecida, el número de huéspedes servidos no excede de 18 y el CONSUMIDOR es informado por estatutos contenidos en anuncios publicados, panfletos enviados por correo o letreros colocados en el área de registro, de que el ALIMENTO es preparado en una cocina que no está regulada e inspeccionada por la AUTORIDAD REGULADORA; o*

(vii) *Un hogar privado que recibe ALIMENTO de un proveedor que hace entregas a domicilio.*

(44) **“Establecimiento temporero de alimento”** significa un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO que opera por un período de no más de 14 días consecutivos a la par con un solo evento o celebración.

(45) **“Estándares Grado A”** significa los requisitos de USPHS/FDA que deben cumplir ciertas leches fluidas y secas y productos de leche, contenidos

en la “Ordenanza de Leche Pasteurizada Grado A” y “Productos de Leche Seca y Condensada Grado A”.

(46) “**Excluir**” significa prevenir que una PERSONA trabaje como EMPLEADO DE ALIMENTO o entre a un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO excepto a aquellas áreas abiertas al público en general.

(47) “**Facilidades físicas**” significan la estructura y las superficies interiores de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO incluyendo accesorios tales como expendedores de jabón y toallas, conexiones como accesorios eléctricos y sistemas de respiraderos para calefacción o aire acondicionado.

(48) “**Fácilmente movable**” significa:

(a) Portátil; montado en ruedas, deslizadores o rodillos; o provisto de un medio mecánico para inclinar con seguridad una unidad de EQUIPO para su limpieza; y

(b) Sin línea de conexión, con una conexión que se desconecte rápidamente o con una línea de conexión flexible suficientemente larga, que permita mover el EQUIPO para su limpieza y áreas adyacentes.

(49) “**FDA**” significa Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos.

(50) “**Huevo**” significa el HUEVO en cascarón de una gallina, pava, pata, gansa o guinea domesticada.

(51) “**Huevo restringido**” significa cualquier HUEVO con marca, sucio, rechazado de la incubadora, no comestible, con grieta o pérdida según se define en 9 CFR 590.

(52) “**Inyectado**” significa manipular una CARNE de manera que se introduzcan microorganismos infecciosos o toxigénicos de su superficie a su interior a través de la introducción de palillos, hilo o utensilios punzantes o por el proceso de ablandamiento donde se punza o se inyectan jugos.

(53) “**Ítem crítico**”.

(a) “**Ítem crítico**” significa una disposición en este Código que, si no está en conformidad con la ley, tiene la probabilidad, más que otras violaciones, de contribuir a la contaminación del ALIMENTO, enfermedad o es un PELIGRO a la salud ambiental.

(b) “**Ítem crítico**” se identifica en este Código con un asterisco *.

(54) “**Jugo**” Cuando es usado en el contexto de seguridad de alimento, significa el líquido acuoso exprimido o extraído de una o más frutas o vegetales, purés de las porciones comestibles de una o más frutas o vegetales,

o cualquier concentrado de dicho líquido o puré. JUGO incluye el JUGO como una BEBIDA completa, un ingrediente de una BEBIDA y un puré como un ingrediente de una BEBIDA.

(55) **LEL.**

(a) **“LEL (CIP)”** significa limpieza en el lugar por medios mecánicos a través de un sistema de tuberías con una solución detergente, enjuague de agua y solución DESINFECTANTE, por encima o sobre la superficie del EQUIPO que requiere limpieza, como por ejemplo, el método usado, en parte, para limpiar y DESINFECTAR una máquina para postres congelados.

(b) **“LEL”** no incluye la limpieza de EQUIPO tales como sierras, rebanadoras o mezcladoras que están sujetas a limpiarse manualmente en donde están ubicadas sin el uso del sistema LEL.

(56) **“Ley”** significa estatutos, reglamentos y ordenanzas aplicables en el ámbito local, estatal y federal.

(57) **“Límite crítico”** significa el valor máximo o mínimo en el que un parámetro físico, biológico o químico debe ser controlado en un PUNTO DE CONTROL CRITICO para minimizar el RIESGO de que un PELIGRO identificado en la seguridad del ALIMENTO pueda ocurrir.

(58) **“Local”** significa:

(a) La facilidad física, su contenido y la tierra contigua o propiedad bajo el control del POSEEDOR DEL PERMISO; o

(b) La facilidad física, su contenido y la tierra o propiedad no descrita bajo el Subpárrafo (a) de esta definición, si sus facilidades y contenido están bajo el control del POSEEDOR DEL PERMISO que pudiera impactar al personal de facilidades u operaciones del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO si un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO es solamente un componente de una organización mayor, tal como una facilidad de cuidado de salud, hotel, motel, escuela, campo recreativo o prisión.

(59) **“Lote de Moluscos Bivalvos Vivos con Conchas”** significa MOLUSCOS BIVALVOS crudos en sus conchas.

(60) **“Mantelería”** significa artículos de tela, tales como fundas para paños sucios, servilletas de tela, paños de mesa, paños de limpiar y uniformes de trabajo, incluyendo guantes de tela.

(61) **“Máquina expendedora de alimento”** significa un aparato de servicio propio que, al insertarle una moneda, billete, ficha, tarjeta o llave, o por

operación manual opcional expende porciones de ALIMENTO en o sin empaque, sin la necesidad de surtir el aparato entre cada operación de venta.

(62) **“Máquina expendedora, localización de la”** significa el salón, espacio o área donde una o más de las MAQUINAS EXPENDEDORAS son instaladas y operadas e incluye áreas de almacenaje y áreas de servicio en el mismo LOCAL donde son usadas las MAQUINAS EXPENDEDORAS.

(63) **“Material resistente a la corrosión”** significa el material con superficie de características aceptables para la limpieza bajo el uso prolongado del ALIMENTO con el que está en contacto, uso normal de los compuestos utilizados para la limpieza y soluciones DESINFECTANTES y de otras condiciones ambientales en las que se utilizará.

(64) **“Material Seguro”** significa:

(a) Un artículo manufacturado o compuesto de materiales que razonablemente no se espera que se convierta, directa o indirectamente, en un componente, o que de otra forma afecte las características de cualquier ALIMENTO.

(b) Un aditivo que es usado como especificado en los § 409 ó 706 del Acta Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos; u

(c) Otros materiales que no son ADITIVOS y que son usados en conformidad con las regulaciones aplicables de la Administración de Alimentos y Drogas.

(65) **“Materiales venenosos o tóxicos”** significan sustancias cuya intención no es de ingestión y están incluidas en 4 categorías:

(a) Limpiadores y DESINFECTANTES que incluyen agentes DESINFECTANTES y limpiadores tales como sustancias cáusticas, ácidos, agentes secantes, pulidores y otros químicos;

(b) Plaguicidas, *excepto DESINFECTANTES*, que incluyen sustancias tales como insecticidas y rodenticidas;

(c) Sustancias necesarias para la operación y mantenimiento del establecimiento, tales como lubricantes no alimenticios y ARTÍCULOS DE CUIDADO PERSONAL que pueden ser dañinos a la salud; y

(d) Sustancias que no son necesarias para la operación y mantenimiento del establecimiento y están en los LOCALES para ser revendidas, tales como productos de petróleo y pinturas.

(66) **“Mezclar”** significa:

- (a) Combinar abasto de MARISCO cosechado en diferentes días o de diferentes áreas de crecimiento según se identifica en la etiqueta, o
- (b) Combinar MARISCOS SIN CONCHA de envases con códigos diferentes o fechas de desconchados diferentes.

(67) **“mg/L”** significa miligramos por litro, que es el equivalente métrico de partes por millón (ppm).

(68) **“Molusco Bivalvo”** significa cualquier especie comestible, frescas o congeladas, de ostras, almejas, mejillones y vieiras (scallops), o porciones comestibles de éstos, *excepto cuando el producto de las vieiras consiste solamente del músculo aductor desconchado.*

(69) **“Moluscos Bivalvos, autoridad de control de”** significa una entidad del gobierno estatal, federal, extranjera, tribal o de otra índole legalmente responsable en la administración de un programa que incluye la certificación de los cosechadores y distribuidores para el comercio interestatal de los MOLUSCOS BIVALVOS.

(70) **“Moluscos Bivalvos desconchados”** significa MOLUSCOS BIVALVOS a los que se les ha removido una o ambas conchas.

(71) **“Número de Certificación”** significa una combinación única de letras y números asignados por una AUTORIDAD DE CONTROL DE BIVALVOS a un negociante de MOLUSCOS BIVALVOS, de acuerdo a las disposiciones del Programa Nacional de Saneamiento de Bivalvos.

(72) **Oxígeno, Empaque con Reducción de.**

(a) **“Empaque con oxígeno reducido”** significa:

(i) La reducción de la cantidad de OXIGENO en un EMPAQUE, mediante la remoción de OXIGENO; desplazando el OXIGENO y reemplazándolo con otro gas, o combinación de gases; o de otra manera, controlando su contenido de OXIGENO a un nivel más bajo, que el que normalmente le rodea, 21% oxígeno atmosférico, y

(ii) Un proceso, según especificado en el Subpárrafo (a) (1) de esta definición, que envuelva un ALIMENTO en el que se identifique el *Clostridium botulinum*, como un PELIGRO microbiológico, en su EMPAQUE final.

- (b) **Empaque con oxígeno reducido** incluye:
- (i) EMPAQUE AL VACIO, en el cual se remueve el aire del EMPAQUE de ALIMENTO y el EMPAQUE es SELLADO HERMETICAMENTE de manera que quede un vacío en su interior, tal como “sous vide”;
 - (ii) EMPAQUE con atmósfera modificada, en el cual se modifica la atmósfera de un EMPAQUE de ALIMENTO, de manera que su composición sea diferente al aire, pero cuya atmósfera pueda cambiar con el tiempo, como resultado de la permeabilidad del material del EMPAQUE o la “respiración” del ALIMENTO. EMPAQUE con atmósfera modificada incluye: reducción en la proporción de oxígeno, total reemplazo de oxígeno o un aumento en la proporción de otros gases, tales como bióxido de carbono o nitrógeno; y
 - (iii) EMPAQUE con atmósfera controlada, en el que la atmósfera de un EMPAQUE de ALIMENTO es modificada, de manera que hasta que el EMPAQUE se abra, su composición sea diferente al aire y se mantenga un continuo control de esa atmósfera, por medio de depredadores de oxígeno o de una combinación de reemplazo total de oxígeno, alimentos que no respiran oxígeno y por medio de material de empaque impermeable.

(73) **“Peligro”** significa una propiedad biológica, química o física que puede causar al CONSUMIDOR un RIESGO inaceptable a la salud.

(74) **“Peligro inminente a la salud”** significa una amenaza o peligro a la salud que se considera que puede ocurrir cuando hay suficiente evidencia que señala que un producto, práctica, circunstancia o evento crea una situación que requiere corrección inmediata o cese de la operación para prevenir daño basado en:

- (i) El número de daños potenciales, y
- (ii) La naturaleza, severidad y duración del daño anticipado.

(75) **“Permiso”** significa el documento emitido por la AUTORIDAD REGULADORA que autoriza a una PERSONA a operar un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO.

(76) **“Persona”** significa una asociación, corporación, individuo, sociedad u otra entidad legal, gobierno o subdivisión gubernamental o agencia.

(77) **“Persona a cargo”** significa el individuo presente en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO quien es responsable de la operación al momento de la inspección.

(78) **Pescado.**

(a) **“Pescado”** significa pescado con aletas, de agua dulce o salada, crustáceos y otras formas de vida acuática (incluyendo cocodrilo, rana, carey, aguaviva, cohombro de mar y erizo de mar y los huevecillos de dichos animales), otros que no sean pájaros o mamíferos y todos los moluscos para consumo humano.

(b) **“Pescado”** incluye un producto de ALIMENTO para consumo humano que es derivado en su totalidad o en parte de PESCADO, incluyendo PESCADO que ha sido procesado en cualquier manera.

(79) **“pH”** significa el símbolo para el logaritmo negativo de la concentración del ion de hidrógeno que es una medida del grado de acidez o alcalinidad de una solución. Valores entre 0 y 7 indican acidez y valores entre 7 y 14 indican alcalinidad. El valor del agua pura destilada es 7, que se considera neutral.

(80) **“Plaguicida de uso general”** significa un plaguicida que no está clasificado por EPA para uso restringido como especificado en el 40 CFR 152.175.

(81) **“Plaguicida de uso restringido”** significa un producto plaguicida que contiene los ingredientes activos especificados en el 40 CFR 152.175 - Plaguicidas Clasificados para Uso Restringido y que están limitados a usarse por o bajo la supervisión directa de un fumigador certificado.

(82) **“Plan HACCP”** significa un documento escrito que describe el procedimiento formal a seguir en los principios de Análisis de Peligro y PUNTOS DE CONTROL CRITICO desarrollados por el Comité Nacional de Consejo sobre Criterios Microbiológicos para Alimentos.

(83) **“Planta procesadora de alimento”**

(a) **“Planta procesadora de alimento”** significa una operación comercial que manufactura, empaca, rotula o almacena ALIMENTO para consumo humano y no provee ALIMENTO directo al CONSUMIDOR.

(b) **“Planta procesadora de alimento”** no incluye un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO como se define en el Subpárrafo 1-201.10 (B)-(30).

(84) **“Plomería, accesorios de”** significa un receptáculo o aparato que:

(a) Está permanente o temporeramente conectado al sistema de distribución de agua del LOCAL y demanda un abasto de agua del sistema; o

(b) Descarga aguas usadas, materiales de desperdicios o ALCANTARILLAS, directa o indirectamente al sistema de drenaje de los LOCALES.

(85) **“Plomería, sistema de”** significa el abasto de agua y tubos de distribución; ACCESORIOS DE PLOMERIA y trampas; suelo, desperdicios y tubos de ventilación; alcantarillas sanitarias y de tormentas y drenaje de los edificios, incluyendo sus respectivas conexiones, aparatos y dependencias dentro de los LOCALES; y EQUIPO de tratamiento de aguas.

(86) **“Población altamente susceptible”** significa un grupo de PERSONAS que tienen más que otras la posibilidad de experimentar enfermedad transmitida por alimentos porque están:

(i) Inmunocomprometidas ; niños de edad preescolar, o mayores de edad ; y

(ii) Obtienen su ALIMENTO en una facilidad que provee servicios tales como cuidado custodial, cuidado de salud, servicio de asistencia en vivienda, como un centro de cuidado diurno para niños o adultos, centro de diálisis de riñón, hospital u hogar de cuidado de salud, o servicios nutricionales o socialización como un centro de envejecientes.

(87) **Programa acreditado**

(a) **“Programa acreditado”** significa un programa de certificación al administrador en protección de alimento que ha sido evaluado y listado por una agencia acreditadora en conformidad a los estándares nacionales para organizaciones que certifican individuos.

(b) **“Programa acreditado”** se refiere al proceso de certificación y es una designación basada en una evaluación independiente de factores tales como la misión del auspiciador; estructura organizacional, recursos del cuerpo administrativo, fuentes de ingresos, políticas, información pública con relación al alcance del programa , requerimientos de elegibilidad, recertificación, disciplina y procedimientos de agravios; y desarrollo de prueba y administración.

(c) **“Programa acreditado”** no se refiere a funciones de entrenamiento o programas educacionales.

(88) **“Punto de control crítico”** significa un punto o procedimiento en un sistema específico para la preparación de ALIMENTO en el cual la pérdida de control puede resultar en un RIESGO inaceptable a la salud.

(89) **“Recordatorio”** significa una declaración escrita concerniente al RIESGO de salud por consumir ALIMENTO de animal crudo, parcialmente cocido o sin procesarse de otra forma para eliminarle los patógenos.

(90) **“Restricción o restringir”** significa limitar las actividades de un EMPLEADO DE ALIMENTOS de manera que no haya RIESGO de transmitir una enfermedad que es transmisible a través del ALIMENTO y el EMPLEADO DE ALIMENTO no trabaja con ALIMENTO expuesto, EQUIPO limpio, UTENSILIOS, MANTELERIA; y ARTICULOS DE UN SOLO SERVICIO o UN SOLO USO sin envolver.

(91) **“Riesgo”** significa la posibilidad de que un efecto adverso a la salud pueda ocurrir dentro de una población como resultado de un PELIGRO en el ALIMENTO.

(92) **“Sellado”** significa libre de rajaduras u otras aberturas que permitan la entrada de humedad.

(93) **“Servicio, área de”** significa una localización de operación a la cuál una unidad o un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO móvil o vehículo de transportación regresa regularmente para cosas tales como limpieza del vehículo y equipo, descargar desperdicios líquidos o sólidos, llenar tanques de agua y de hielo y abordaje de ALIMENTO.

(94) **“Suave”**.

(a) Una SUPERFICIE en CONTACTO CON ALIMENTO que tiene una superficie libre de huecos y partículas, de fácil limpieza igual a, o excediendo la del acero inoxidable número 3 (100 grit);

(b) Una SUPERFICIE DE EQUIPO que no es para el CONTACTO CON ALIMENTO que tiene una superficie igual a la de un grado comercial de acero (hot-rolled steel), libre de escamas visibles; y

(c) Un piso, pared o techo que tiene una superficie de nivel parejo sin asperezas o proyecciones que hagan difícil su limpieza.

(95) **“Superficie en contacto con alimento”** significa:

(a) La superficie de un EQUIPO o UTENSILIO que normalmente entra en contacto con el ALIMENTO; o

(b) La superficie de un EQUIPO o UTENSILIO de la cual se puede escurrir, gotear o salpicar el ALIMENTO:

(i) Sobre otro ALIMENTO, o

(ii) Sobre una superficie normalmente en contacto con ALIMENTO.

(96) **“Temperatura, aparato para medir la”** significa un termómetro de tipo “thermocouple”, “thermistor” u otro aparato que indique la temperatura del ALIMENTO, aire o agua.

(97) **Triturado.**

(a) **“Triturado”** significa reducido en tamaño por métodos que incluyen picar, rebanar, moler o desmenuzar.

(b) **“Triturado”** incluye el PESCADO o productos de CARNE que son reducidos en tamaño y procesado en una forma particular, como por ejemplo, PESCADO “gefilte”, “gyros”, carne de res molida y salchicha; y la mezcla de dos o más tipos de CARNE que han sido reducidas en tamaño y combinadas, como lo son las salchichas hechas de dos o más CARNES.

(98) **“Un solo servicio, artículos de”** significa ARTÍCULOS DE MESA, UTENSILIOS para llevar y otros artículos, tales como fundas (de papel o plástico), envases, esteras, agitadores, sorbetos, palillos de diente y envolturas, los cuales son diseñados y construidos para ser usados una vez, por una sola PERSONA, después de lo cual deben ser eliminados.

(99) **“Un solo uso, artículos de”.**

(a) **“Artículos de un solo uso”** significa UTENSILIOS y envases grandes para ALIMENTO diseñados y construidos para ser usados una sola vez y luego ser eliminados.

(b) **“Artículos de un solo uso”** incluye artículos tales como, papel encerado, papel para carnes, envoltura plástica, envases de aluminio para ALIMENTO, jarras, cubetas o vasijas plásticas, envolturas para pan, vasijas para salmuera (escabeches), botellas de ketchup y latas número 10 , los cuales no reúnen los requisitos de durabilidad, fortaleza y limpieza, según se especifica en los §§ 4-101.11, 4-201.11 y 4-202.11 para UTENSILIOS de uso múltiple.

(100) **“USDA”** significa el Departamento de Agricultura de Estados Unidos.

(101) **“Utensilio”** significa cualquier implemento o envase en CONTACTO CON ALIMENTO usado en el almacenamiento, preparación, transportación , expendio, venta o servicio de ALIMENTO, tales como ARTÍCULOS DE COCINA o ARTÍCULOS DE MESA para usos múltiples, ARTÍCULOS DE UN SOLO SERVICIO o de UN SOLO USO, guantes para manejar ALIMENTOS; y sensores de probar la temperatura de los APARATOS PARA MEDIR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS; y etiquetas de identificación o indicación de precios usadas en contacto con ALIMENTO.

(102) **“Utensilios de cocina”** significa UTENSILIOS para la preparación y almacenamiento de ALIMENTOS.

(103) “**Utensilios y Equipo, lavado de**” significa la limpieza y DESINFECCIÓN de SUPERFICIE, EQUIPO y UTENSILIOS en CONTACTO con ALIMENTO

(104) “**Variación**” significa un documento escrito emitido por la AUTORIDAD REGULADORA que autoriza una modificación o renuncia de uno o más requisitos de este Código, si en la opinión de la AUTORIDAD REGULADORA, un PELIGRO o daño no podría resultar con motivo de dicha modificación o renuncia.